

Kontrolrapport

Virksomhed **Amigos Pizza og Grill**

Adresse **Usserød Kongevej 49D**

Postnr./By **2970 Hørsholm**

CVR-nr. **29998272**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	
Godkendelser m.v.	1
Særlige mærkningsordninger	
Varestandarder	
Tilsætningsstoffer m.v.	
Kemiske forureninger	
Emballage m.v.	
Andet	

Ikke alle regler bliver kontrolleret hver gang

Resultat	Betyder
1	Ingen anmærkninger
2	Indskærpelse
3	Påbud eller forbud
4	Bødeforlæg, politianmeldelse, autorisation eller registrering frataget

Dårligste resultat bestemmer aktuel smiley

Elite Ingen anmærkninger på de seneste 4 rapporter og i de seneste 12 mdr.

Kontroltype og -aktivitet	
<input checked="" type="checkbox"/> Ordinær kontrol	<input type="checkbox"/> Kontrolkampagne
<input type="checkbox"/> Ekstra kontrol	<input type="checkbox"/> Kædekontrol
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Denne kontrol, dato		
21-01-2019		
Tidligere kontrol		
Dato	11-09-2018	
Dato	19-06-2018	
Dato	04-05-2018	
Hygiejne: Rengøring		

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Faciliteter til hygiejnisk håndvask.

Opbevaring af fødevarer i køleinventar i køkken. Vejledt konkret om tildækning af fødevarer.

Følgende er konstateret: Ved tilsynet ligger der en pakke pepperoni og en rå hakkebøf på bordet. Ejer oplyser at han var igang med at fylde peperoni i kølegrav. Der ligger ligeledes et par mugne grøntsager i kølegrav. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse, da ejer smider hakkebøf og de mugne varer ud og fylder pepperonien op med det samme.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Bordoverflader, køle- og frostinventar, ovn og emballage. Vejledt generelt om regler vedr. renholdelse af lokaler hvor der håndteres fødevarer.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligehold af følgende lokaler: Set virksomhedens vedligeholdelsesplan, herunder planer for udskiftning af ødelagt udsugning og ødelagte gummilister i køleinventar. Det oplyses at gulvet også vil blive skiftet i løbet af 2019, hvis nuværende kontrakt bliver forlænget. Ingen anmærkninger.

Følgende udstyr til temperaturovervågning er kontrolleret uden anmærkninger: Indstikstermometer.

